

## Moules 1/2 kg 23 1 kg 33

**Moules** Bollywood/Stroganoff/Hercules/Pernod/Madagascar 1/2 kg 25 1kg 35

TAXES EN SUS

### Midi

Disponible de 11h à 15h

<b>Tartare boeuf ou saumon</b>  *	<b>19,95</b>
Accompagné de frites et salade.	
<b>Gnocchis maison à la betterave et fromage de chèvre</b>	<b>19,95</b>
Accompagné de salade.	
<b>Coquille St-Jacques</b>	<b>18,95</b>
Crevettes et pétoncles. Accompagnée de frites et salade.	
<b>Taco Bol (Végé ou poulet croustillant)</b>	<b>18,95</b>
Maïs, salade, haricots, poivron, concombre, quinoa, tortilla, fêta, crème sûre, mayo épicée.	
<b>Demi-panini potage et salade</b>	<b>15,95</b>
Jambon/fromage/béchamel ou poulet/pesto/brie ou brie/pomme/confit	
<b>Saucisse au porc</b> 	1 Saucisse <b>14,95</b> 2 Saucisses <b>16,95</b>
Choisissez; polonaise à l'ail, 4 poivres ou diablo.	
Choisissez; frites choucroute ou frites salade.	
<b>Saucisse au canard du Lac-Brome</b> 	1 Saucisse <b>15,95</b> 2 Saucisses <b>19,95</b>
Choisissez; tomate et ail ou orange et canneberges.	
Choisissez; frites choucroute ou frites salade.	
<b>Salade repas d'Olivier</b> 	<b>15,95</b>
Choisissez entre crevettes ou jambon fromage.	
<b>Mac&amp;Cheese du moment</b>	<b>19,95</b>
<b>Wrap poulet César</b>	<b>17,95</b>
Accompagné de frites.	
<b>Hot-Dog français</b>	<b>16,95</b>
Choisissez; polonaise à l'ail, 4 poivres ou diablo, accompagné de frites et choucroute.	
<b>Pokebowl</b>	<b>19,95</b>
Saumon ou crevettes ou boeuf, edamame, avocats, concombres, carottes, sauce teriyaki, mayonnaise épicée & graines de sésame.	
<b>Rouleau au gratin</b>	<b>16,95</b>
Choisissez entre jambon et asperges ou jambon et endives, accompagnée de frites et salade.	
<b>Duo chaudière de palourdes et salade César</b>	<b>15,95</b>
<b>Potage du jour</b>	<b>4,25</b>

# BBB

Bistro des Bières Belges

## Entrées

TAXES EN SUS

<b>Tartare de saumon</b> 🌿 *	<b>17</b>
<b>Tartare de boeuf</b> 🌿 *	<b>17</b>
<b>Huîtres fraîches</b>	1/2 doz. <b>20</b> 1 doz. <b>36</b>
<b>Coquille St-Jacques</b>	<b>18</b>
Grevettes et pétoncles.	
<b>Carpaccio de boeuf</b>	<b>18</b>
Mayonnaise à l'huile de truffe, caramel balsamique, croustillants de parmesan, noix de pins grillées & roquette.	
<b>Pieuvre</b> 🌿	<b>17</b>
Grillée, salade d'édamames, chorizo, poivrons rouges et émulsion d'agrumes.	
<b>Maudite soupe à l'oignon</b>	<b>12</b>
Mijotée avec la bière Maudite.	
<b>Chaudrée de palourdes</b>	<b>12</b>
<b>Croûtes chaudes au fromage de chèvre</b>	1 Morceau <b>8</b> 2 Morceaux <b>10</b>
Pesto de tomates séchées.	
<b>Saucisse de porc</b> 🌿	1 Saucisse <b>8</b> 2 Saucisses <b>11</b>
Choisissez polonaise à l'ail/4 poivres/diabolo.	
<b>Saucisse de canard du Lac-Brome</b> 🌿	1 Saucisse <b>9</b> 2 Saucisses <b>14</b>
Choisissez tomate et ail/orange et canneberges.	
<b>Escargots à l'ail gratinés</b> 🌿	<b>14</b>
<b>Escargots aux tomates séchées, ail et thym gratinés</b> 🌿	<b>14</b>
<b>Salade mesclun</b> 🌿	<b>5</b>
<b>Salade César</b> 🌿 *	<b>11</b>
<b>Rouleau au gratin</b>	<b>14</b>
Choisissez entre jambon et asperges ou jambon et endives.	
<b>Frites et mayo</b> 🌿	Petite <b>4</b> Grande <b>6</b>

# BBB

Bistro des Bières Belges

## Plats principaux

TAXES EN SUS

### Burgher de bison

Fromage suisse, champignons et choucroute.

25

### Vegan Burgher

Betteraves, haricots noirs et champignons.

23

### Cassoulet 🌱

Fèves blanches, saucisson vaudois, cuisse de canard confite et foie gras poêlé.

38

### Carbonnade Flamande

Braisé de boeuf à la bière Trois Pistoles.

24

### Poutine version carbonnade flamande

Carbonnade, saucisse diablo et emmental suisse.

25

### Contre-filet Angus 10 oz 🌱 \*

Sauce au vin à la crème, légumes sautés, frites.

40

### Coquille St-Jacques

Crevettes et pétoncles.

27

### Burgher de Wagyu

Farci au fromage en grains, smoked meat, rondelles d'oignons, graines de moutarde marinées, cornichons et pain brioché.

29

### Ribs & Risotto 🌱 \*

Risotto aux lardons & côtes levées BBQ, roquette

37

### Lasagne Poêlée

Bolognaise et boeuf braisé, ricotta, pesto et sauce poivrons rouges grillés

25

### Pokebowl

Saumon ou crevettes ou boeuf, edamames, avocats frits, concombre, carottes, sauce teriyaki, mayonnaise épicé & graines de sésame

23

## Plats principaux

TAXES EN SUS

<b>Pavé de saumon</b> 	<b>30</b>
Riz, sauce teriyaki et salade froide.	
<b>Mac&amp;cheese du moment</b>	<b>24</b>
<b>Salade de cuisse de canard confite</b> 	<b>30</b>
Vinaigrette aux framboises et confit d'oignons	
<b>Saucisse de porc</b> 	1 Saucisse <b>16</b> 2 Saucisses <b>19</b>
Choisissez; polonaise à l'ail/4 poivres/diablo. Choisissez; frites choucroute ou frites salade.	
<b>Saucisse de canard du Lac-Brome</b> 	1 Saucisse <b>18</b> 2 Saucisses <b>22</b>
Choisissez; tomate et ail/orange et canneberges. Choisissez; frites choucroute ou frites salade.	
<b>Tartare de boeuf</b>  *	<b>30</b>
Halloumi grillé, canneberges séchées, échalottes françaises, caramel balsamique, mayonnaise maison, orange, et graines de citrouille	
<b>Tartare de saumon</b>  *	<b>30</b>
Émulsion de moutarde de meaux, câpres, coriandre.	
<b>Croûtes chaudes au fromage de chèvre</b>	<b>18</b>
Deux rondelles de fromage de chèvre sur pain baguette, frites et salade.	
<b>Extra de foie gras</b>	<b>11</b>
<b>Extra de champignons</b>	<b>3</b>
<b>Remplacez votre accompagnement par une salade César.</b>	<b>3</b>

Nos frites sont cuites dans l'huile de canola, sans gras trans et sans cholestérol.

Notre chef Rachel Prieur propose une gamme de plats à l'ardoise.

Demandez pour connaître les dernières exclusivités.

## Moules

	TAXES EN SUS	
	Demi-KG	KG
<b>Marinières</b> 🌿 Légumes et vin blanc.	25	34
<b>Stroganoff</b> Champignons, oignons, dijon, crème sûre et ciboulette	28	37
<b>À la Thai</b> 🌿 Lait de coco, cari rouge, lime et coriandre.	26	35
<b>Bollywood</b> 🌿 Crevettes, pétoncles, curcuma et cumin.	27	38
<b>Mexicaines</b> 🌿 Ail, coriandre, oignons, poivrons, sambal oelek et tomates.	26	35
<b>Provençales</b> 🌿 Légumes, vin blanc et tomates.	25	34
<b>Poulettes</b> 🌿 Légumes, vin blanc et crème.	25	35
<b>Castafiores</b> 🌿 Tomates, basilic, ail et crème.	26	35
<b>Hercule-Poireaux</b> 🌿 Vin blanc, lardons, poireaux et crème.	28	37
<b>Dijonnaises</b> 🌿 Échalottes françaises, vin blanc, crème et moutarde de Dijon.	26	35
<b>Roquefort</b> Fromage bleu.	27	36
<b>Pernod</b> 🌿 Légumes, vin blanc, crème et pernod.	28	37
<b>Madagascar</b> 🌿 Crème, poivre de madagascar et cognac.	28	37

Les moules sont servies avec frites ou salade mesclun.

# BBB

Bistro des Bières Belges

## Desserts

TAXES EN SUS

### Gaufre de Bruxelles

15 1/2 gaufre 9

Une gaufre servie avec crème chantilly, crème glacée, garnie de fruits frais.

### Sorbet aux framboises à la Blanche de Chambly

7

### Tiramisu

Doigts de dame, mascarpone, sirop de café et chocolat.

9

### Pagnon

Tarte au sucre du Borinage avec pâte briochée.

9

### Pagnon aux pommes

Tarte au sucre du Borinage avec pâte briochée recouverte de tranches de pommes.

9

### Gâteau au fromage Dulce de Leche

10

### Crème Brûlée 🌿

9

### Mousse au chocolat au lait et praliné de noisettes grillées

10

## Breuvages

### Thé, tisane

3

### Café régulier

3

### Expresso allongé

4

### Double expresso

5

### Cappuccino

5

### Café au lait

5

### Bol de café au lait

6

### Eau pétillante

4

### Pellegrino 750MI

7

### Boissons gazeuses

3

### Thé Glacé

3

### Lait et jus

3

# BBB

Bistro des Bières Belges

## Apéritifs, Digestifs

TAXES EN SUS

<b>Bloody César ou Bloody Mary</b>	<b>11</b>
<b>Cinzanno, Dubonnet et Martini</b>	<b>7</b>
<b>Dry Martini et Cosmopolitain</b>	<b>12</b>
<b>Gin, Vodka et Rhum</b>	<b>9</b>
<b>Kir</b>	<b>12</b>
<b>Pernod ou Ricard</b>	<b>7</b>
<b>Pineau des Charentes</b>	<b>8</b>
<b>Sangria</b>	Pichet <b>25 1/2 P.15 V.9</b>
<b>Virgin César</b>	<b>7</b>
<b>Café Brésilien</b>	<b>12</b>
Crème chantilly, Cognac, Tia Maria et Grand Marnier.	
<b>Café Espagnol</b>	<b>12</b>
Crème chantilly, Cognac, Tia Maria.	
<b>Café Irlandais</b>	<b>12</b>
Crème chantilly, Irish Mist et Jameson.	
<b>Café Monté-Cristo</b>	<b>12</b>
Crème chantilly et Bailey's.	
<b>Amaretto, Bailey's, Frangelico, Sambuca, Tia Maria</b>	<b>8</b>
<b>Calvados, Grappa, Grand Marnier et Poire Williams</b>	<b>10</b>
<b>Cognac V.S.O.P</b>	<b>14</b>
<b>Cognac X.O.</b>	<b>26</b>
<b>Porto LBV</b>	<b>10</b>
<b>Porto Tawny 10 ans</b>	<b>13</b>
<b>Porto Tawny 20 ans</b>	<b>18</b>

## Desserts

<b>Gaufre de Bruxelles</b>	<b>15</b>	1/2 gaufre	<b>9</b>
Une gaufre servie avec crème chantilly, crème glacée, garnie de fruits frais.			
<b>Sorbet aux framboises à la Blanche de Chambly</b>	<b>7</b>		
<b>Tiramisu</b>	<b>9</b>		
Doigts de dame, mascarpone, sirop de café et chocolat.			
<b>Pagnon</b>	<b>9</b>		
Tarte au sucre du Borinage avec pâte briochée.			
<b>Pagnon aux pommes</b>	<b>9</b>		
Tarte au sucre du Borinage avec pâte briochée recouverte de tranches de pommes.			
<b>Gâteau au fromage Dulce de Leche</b>	<b>10</b>		
<b>Crème Brûlée</b> 	<b>9</b>		
<b>Mousse au chocolat au lait et praliné de noisettes grillées</b>	<b>10</b>		

## Breuvages

<b>Thé, tisane</b>	<b>3</b>	<b>Café au lait</b>	<b>5</b>
<b>Café régulier</b>	<b>3</b>	<b>Café Brésilien</b>	<b>12</b>
<b>Expresso allongé</b>	<b>4</b>	<b>Café Espagnol</b>	<b>12</b>
<b>Double expresso</b>	<b>5</b>	<b>Café Irlandais</b>	<b>12</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>5</b>	<b>Café Monté-Cristo</b>	<b>12</b>

## Digestifs

<b>Amaretto, Bailey's, Framgelico, Sambuca, Tia Maria</b>	<b>8</b>
<b>Calvados, Grappa, Grand Marnier et Poire Williams</b>	<b>10</b>
<b>Cognac V.S.O.P</b>	<b>14</b>
<b>Cognac X.O.</b>	<b>26</b>

## Les Whiskies

<b>CHIVAS REGAL 12 ANS</b>	<b>11</b>
<b>THE GLENLIVET 15 ANS FRENCH OAK</b>	<b>13</b>
<b>GLENMORANGIE QUINTA RUBAN 14 ANS</b>	<b>15</b>
<b>GLENFARCLAS 17 ANS</b>	<b>18</b>
<b>CHIVAS ROYAL SALUTE 21 ANS</b>	<b>24</b>
<b>GLENFIDDICH 15 ANS</b>	<b>13</b>
<b>ABERLOUR A'BUNADH</b>	<b>14</b>
<b>ARDBEG UIGEADAIL ISLAY</b>	<b>21</b>
<b>LAGAVULIN 16 ANS</b>	<b>20</b>